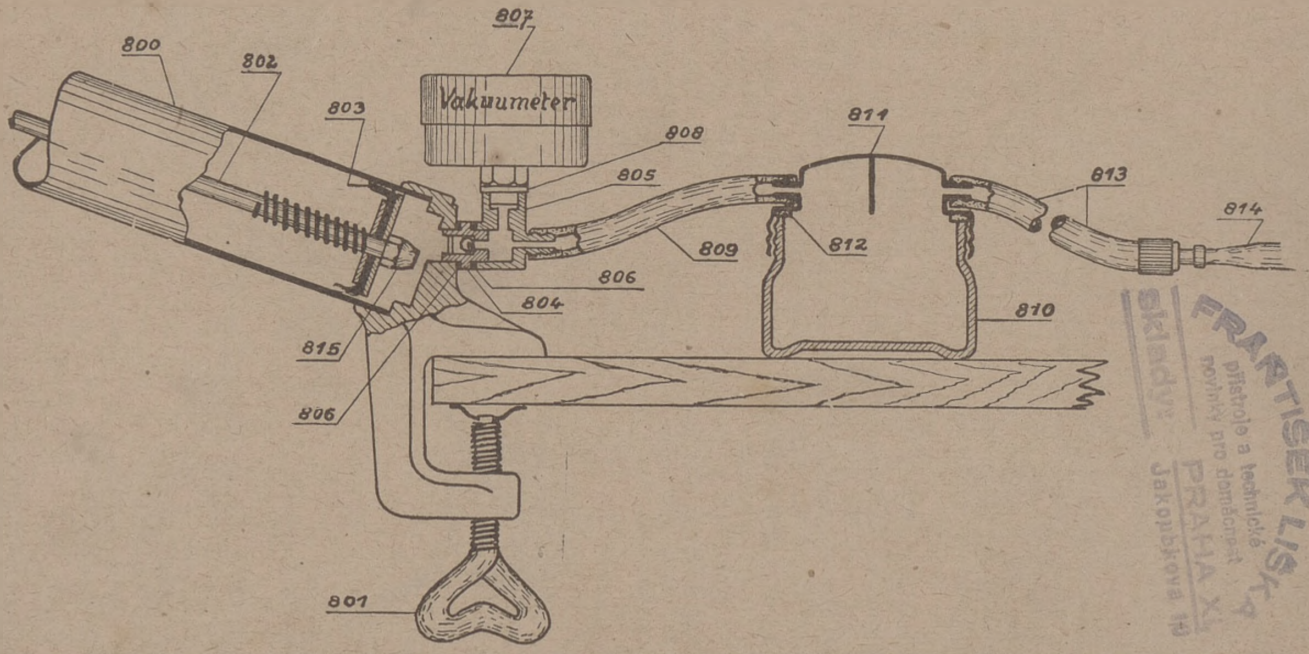
SAXONIA

Kniha receptů

a návod k upotřebení.



Číslo 800 *Ssací válec*	Číslo 805 *Nosič vakuového měřidla*	Číslo 811 *Víčko na vylučovač šťávy*
» 801 *Křídlový šroub*	» 806 *Těsnící kroužky*	» 812 *Těsnící kroužek*
» 802 *Pístová tyč*	» 807 *Vakuové měřidlo*	» 813 *Gumová hadice pro násosku*
» 803 *Pístová kůže*	» 808 *Těsnící kroužek*	» 814 *Násoska se šroubováním*
» 804 *Ventil kuličkový*	» 809 *Spojovací hadice*	» 815 *Gumový nárazový tlumič*
	» 810 *Skleněný vylučovač šťávy*	

FRANTIŠEK LISKA
přístroje a technické novinky pro domácnost
PRAHA XI
Jakoubkova 10
sklady:

Jen hospodyňky píle dosáhne cenného cíle!

Návod k upotřebení.

Před upotřebením přístroje »Saxonia« přišroubuje se ssací pumpa na stolní desku. Krátká hadice č. 809 nasadí se na výběžek ventilu. Vakuové měřidlo č. 807 přišroubuje se na nosič č. 805. Při tom jest bedlivě dbáti, aby se kožené těsnidlo č. 808 neztratilo. Krátká hadice č. 809 upevní se volným koncem na výběžek víčka vylučovače šťávy č. 811 kde vytlačeno jest Saxonia. Hadice číslo 813 s násoskou č. 814 připevní se na protější nástavek.

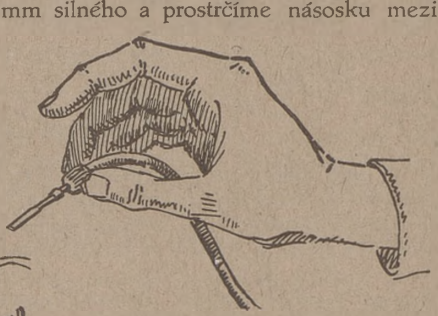
Dříve zkusme není-li násoska ucpána.

Víčko na vylučovači šťávy jest otočením dobře upevniti.

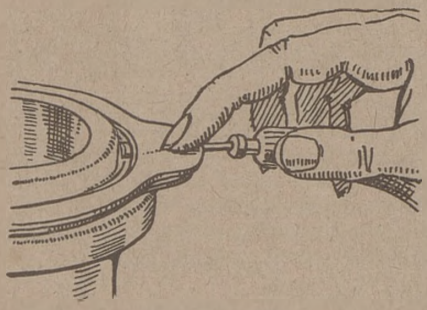
Aby bylo docíleno jistého cviku, doporučujeme učiniti pokus se zavařovací sklenici naplněnou vodou. K tomuto cíli vložíme 2 gumové kroužky na okraj sklenice a násoska se uchopí palcem a prostředníkem pravé ruky vsunete mezi 2 gumové jazýčky až k okraji sklenky. (Obraz 1)

U patentních sklenic s vysokým okrajem odtáhne se pouze horejší kroužek ukazováčkem asi 1 mm, (Obraz 2). U patentních sklenic vzoru Weck odtáhneme asi o 1 mm spodní gumový kroužek.

U obyčejných sklenic (okurkové, poháry a sklenice, které dříve pergamenovým papírem se podvazovaly), jichž okraj však musí býti rovný, upotřebíme jako uzávěru destičku skla 5 mm silného a prostrčíme násosku mezi gumové kroužky tak, aby přesahovala o 1 mm vnitřní okraj kroužků. Pak přiložíme víčko a přitlačíme lehce levou rukou (Obraz 3), čímž se uvolní pravá ruka k obsluze ssací pumpy a vyssáváme vzduch tak dlouho, až ručička vakuového měřidla dosáhne červené čárky.



Vyobrazení č. 1
Násoska se uchopí palcem a prostřednikem



Vyobrazení č. 2
Vrchní kroužek se maličko ztáhne zpět

Při konservování za horka možno při naplněných sklenicích již po 4–5 tazích ze ssací pumpy docíliti zředění vzduchu jak to je k trvalému uzávěru zavařovací nádoby třeba. Vakuový měřič slouží k přesné kontrole jak daleko

pokročilo vyprázdňování vzduchu. Při konservování za horka je zapotřebí nejméně 65 cm zředění vzduchu, při konservování za studena 69–70 cm.

Je-li toho dosaženo, vytáhne se násoska, krátkým trhnutím (Obraz 4).

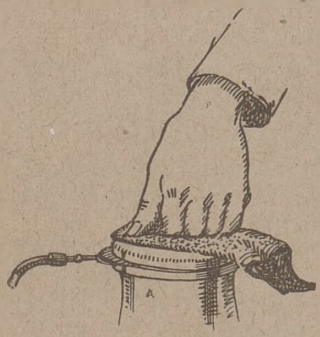
Aby sražená pára nebo vyssátá šťáva nevnikla do přístroje a nezalepila zpětný ventil nutno tuto, jakmile naplní do $^3/_4$ vylučovač šťávy čili kondensátor (číslo 810) vylíti.

Při správném pochodu jest to teprve po uzavření 10 sklenic nutno. Po upotřebení se přístroj rozebéře, teplou vodou vyčistí a osuší.

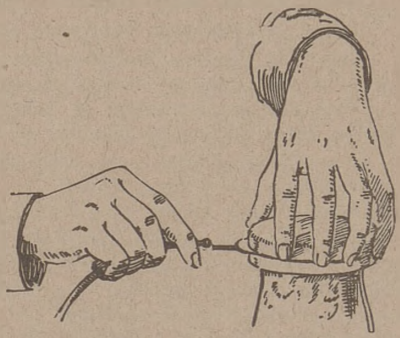
Na ssací píst č. 802 se dá pak několik kapek kyselin prostého oleje.

Hrubými nárazy při dopravě může se státi, že duté péro vakuového měřidla pohybujícího ručičkou, se poněkud změní. Ručička potom má jinou polohu. Není-li odborníků po ruce, musí nám být vakuový měřič zaslán.

Sklenice se otvírají tak, že se gumové kroužky za jazýčky uchopí a vytáhnou.



Vyobrazení č. 3



Vyobrazení č. 4

Zásady při „Saxování".

V prvé řadě vystupujeme proti tvrzení, povstalému ve spojení s přístroji vzduch vyssávajícími a pozůstávajícím v bludu, že potraviny ve vzduchoprázdných prostorech se udržují neobmezenou dobu ve svěžesti; tak tomu není. Ve vzduchoprázdném prostoru dá se rozklad pouze oddáliti.

K docílení správného výsledku jest bezpodmínečně nutno, veškeré poživatiny zbaviti zahřátím mikrobů, horké do horkých sterilních sklenic plniti a neprodyšně vyssátím vzduchu uzavříti.

STERILISOVÁNÍ SKLENIC: ve studené vodě, kamž přidali jsme trochu sody a mýdla, sklenice, víčka i gumové kroužky pečlivě očistíme a v čisté vodě opláchneme. Do většího hrnce dáme na 3 prsty vodu, vložíme pařáček, postavíme sklenice dnem vzhůru, mezi ně dáme víčka a přivedeme vodu do varu. Vzniklou parou zničíme veškeré choroboplodné zárodky.

ÚSPORA CUKRU: Jelikož zavařujeme ovoce úplně vyzrálé, kde původní sladkost téhož jest vyvinuta, spotřebujeme mizivé procento cukru.

Pro diabetiky zavařujeme ovoce zcela bez cukru.

Cukrový roztok, kterým zalíváme ovoce ve sklenicích musí býti bezpodmínečně vařicí.

Uzavřené sklenice zabalíme do novinového papíru, stavíme na rozprostřenou polovinu deky na místo, kde není průvan a přikryjeme druhou polovinou deky, by zavařeniny pomalu vychladly. Čím déle tento zchlazovací proces trvá, tím lépe.

Sestavujeme na základě shora řečeného pro »Saxování« tato základní pravidla:

1. Zavařenina zahřátá teplotou v receptu předepsanou do horkých sklenic naplněna, příklop rovněž horký, kroužky ve vřelé vodě opláchnuty, sklenice a gumové kroužky nesušiti, a každou jednotlivou sklenici ihned po naplnění uzavříti. Sklenice možno naplniti až po okraj.

2. Hleď bedlivě vyobrazení 2.

3. Vylučovač šťávy se vyprázdní, když je do $^3/_4$ naplněn.

4. Pak-li pístová kožená manžetka již dobře nessaje, tu se píst vyjme manžetka se roztáhne a namastí.

5. Jen čerstvé plody jsou způsobilé k udržování ve svěžesti.

ZAVAŘOVÁNÍ ZA HORKA.

A. OVOCE:

I. Způsob: Vaříme v jednom hrnci čistou vodu a v druhém cukrový roztok. Množství ovoce, které se vejde do 1 zavařovací sklenice, dáme do cedníku a ponoříme tento i s ovocem do vařicí vody a spařujeme předepsanou dobu. Horké ovoce pak sterilní lžicí naklademe do horké sklenice, zalejeme vařicím roztokem cukrovým neb vařicí vodou a ihned uzavřeme.

Měkké ovoce: Jahody, maliny, ostružiny, rybíz, srstku a p. spařujeme pouze 4–8 vteřin, **třešně a višně** spařujeme 15–20 vteřin, **švestky, slívy a p.** 1 minutu, **broskve, merunky** 3 minuty a **hrušky a jablka** 8–10 minut.

II. Způsob: Tímto způsobem spařujeme i ovoce přímo v cukrovém roztoku.

III. Způsob: Očištěným ovocem naplníme do poloviny sklenici, posypeme dle vlastní chuti cukrovou krupičkou, doplníme sklenici ovocem a opětně pocukrujeme. Bez gumiček a víček dáme sklenice takto naplněné na plech a vsuneme do trouby a při **mírném ohni,** aby sklenice nepopraskaly, zahříváme dle tvrdosti toho kterého druhu ovoce. Vzniklou teplotou ovoce pustí vlastní šťávu, takže v zavařenině není žádná voda, nýbrž pouze vlastní ovocná šťáva. Pak očistíme plochu sklenice, na kterou klademe gumové kroužky a uzavřeme.

B. ZELENINA: Očištěnou zeleninu máčíme 2 hodiny ve studené vodě, kterou dvakráte vyměníme. Pak na 5 minut vhodíme do vařicího slabého roztoku solného a opětně 1 hodinu máčíme ve studené vodě. Pak teprve v čerstvém roztoku solném neb octovém do $^3/_4$ povaříme, plníme do sklenic a uzavřeme.

C. MASO: Maso upečeme jako k obědu činíme, avšak mnoho nepodléváme a rovněž nezaprašujeme moukou (guláš) a nepřidáváme smetanu (svíčková). V těchto případech upravíme omáčku až konservu otevřeme. Upečené maso rozporcujeme, vykostíme a dáme znovu na kastrolek neb pekáč zahřáti, by bakterie, které během porcování masa na toto ze vzduchu napadaly, se zničily. Potom plníme do sklenice, zalejeme pouze tím množstvím vlastní šťávy, které k onomu množství masa náleží a po bedlivém očistění plochy určené pro gumové kroužky uzavřeme.

Abychom podali správnou představu konservování za horka, uvádíme následovně ještě některé cvičební příklady, jak se má s přístrojem zacházeti.

Cvičebný příklad I.! »Saxování« jahod!

Pět litrů jahod se umyje a odstraníme stopky. Dříve se naplní asi 4 litrový hrnec 2 litry vody, která se zahřeje až do varu, načež se přidá potřebný cukr. Na zahřátí zavařovacích sklenic přistaví se rovněž hrnec pro 3 až 4 sklenice s horkou vodou a se sklenicemi a příklopy se přivede do varu.

Do vařícího roztoku se dá tolik jahod, kolik pojme asi jedna sklenice a hned se zase vyndají síťovou lžicí až aby horká sklenice byla vrchovatě naplněna doplní se horkým roztokem cukru. (Horká sklenice se nejlépe vyndá z vařící vody dřevěnou násadou). Když byl okraj sklenice čistým vlhkým šátkem od roztoku cukru očistěn, nasadí se 2 gumové kroužky, které byly dříve ve vařící vodě opláchnuty. Po nasazení násosky položí se horký příklop a lehce se přitlačí. Po dvou a 3 tazích ssací pumpy pokročilo zředění vzduchu tak daleko, že tekutina se ve sklenici vzpění. Jakmile ukazuje ručička na 65, nánoska se rychle vytáhne. U sklenic s vysokým okrajem musí se gumové kroužky dáti volně nasaditi, po případě musejí býti dříve roztaženy. V době kdy uzavíráme sklenici necháme roztok cukru přivésti opět do varu a plníme pak další sklenice.

Jahody dají se také »Saxovati«, dají-li se syrové do horké sklenice a polejí až na vrh vařícím roztokem cukru. Asi po jedné minutě musí se roztok cukru zase slíti a hned novým vařícím roztokem nahraditi. Po tomto pochodu není sterilisace vždy zajištěna. Zde se hodí v prvé řadě úzké i vysoké sklenice.

Cvičebný příklad II.! »Saxování« hrušek!

10 kg hrušek se oloupe a dá do vody. Doporučujeme přidati do vody trochu citronové šťávy, aby bylo zabráněno hnědnutí hrušek. Před tím se jako v příkladě I. naplní hrnec 3 litry vody a přivede do varu. Přidá se potřebný cukr, jakož i voda k zahřátí sklenic a příklopů a ku sterilisování kroužků se přistaví. Do vřelého roztoku se dá tolik hrušek, kolik jich varný hrnec pojme. Podle druhu hrušek zahřejí se tyto až na 85° C nebo jen lehce ovaří.

Plody se pak plní síťkovou lžicí do horkých sklenic. Další postup jest tentýž jako u příkladu I.

Specielní recepty.

Při vydávání našich receptů jsme hlavně hleděli, bychom docílili sterilisace pokud možno nízkou teplotou a krátkou dobou zahřívání; jen tak jest možno, ovoci jeho nejdůležitější živné látky, vitaminy, které jsou pro stavbu lidského těla tak mimořádně důležity, v největší míře zachovati. Tím jest také dán předpoklad pro udržení přirozené chuti.

Ovoce a bobule.

Ovoce nesmí býti přezrálé ani nahnilé. Čerstvě trhané plody z vlastní zahrady hodí se nejlépe ku konservování. Zboží, nakoupené v obchodě, prošlé mnoha rukami dlužno důkladně umýti.

O zelenině platí totéž jako o ovoci. Beřte ku konservování vždy jen čerstvé, zdravé zboží. Ranná zelenina se nikdy nehodí. Také zelenina, ostře hnojená, zvláště taková, při které bylo před sklízní hnojeno močůvkou, brzy kvasí a zřídka se vydaří.

Při sterilisování nezačínejme s nejobtížnějším, jděme od nejjednoduššího k složitějšímu. Sklenice a gumové kroužky musí býti pokaždé před upotřením v teplé vodě se sodou umyty a čistou vodou opláchnuty. Sírování sklenic není třeba.

Jablka.

Dobrá, čerstvá jablka se oloupají. Velká se rozpůlí nebo rozčtvrtí, malá se nechají celá, ale jaderník se vylupováčkem odstraní. Zahřejí se, s cukrem nebo bez něho – podle jakosti na 80–100° C, nechají se 1 minutu táhnouti a s horkou šťávou plní se do horkých sklenic. Mají-li jablka zůstati pěkně bílá, přidá se něco citronové šťávy.

Jablková kaše.

Dobrá, čerstvá jablka se zpracují na kaši, ohřejí se jen na krátko a ne přes 90° C. Jablka zůstanou pak pěkně bílá. Hotová kaše se ohřeje zase na 100° C, naplní a uzavře.

Meruňky.

Dobře zralé, ne přezralé plody dají se do žíněného síta, s tím se plody vnoří do vařící vody a hned zase se studenou vodou ochladí (broskve musí zůstati 1–3 minuty ve vařící vodě). Kůže dá se nyní lehko stáhnouti, nejlépe rohovinovým nožem. Pak se plody rozpůlí, pecky vyjmou, dá se do vařící cukrové vody a když byly asi 1 minutu pařeny, naplní se s 90–95° C a uzavrou. K vůli zlepšení chuti doporučuje se do každé sklenice dáti několik pecek. V celosti naložené plody musí se 2–3 minuty v cukrové vodě pařiti.

Ananas.

Ananasová šťáva k přípravě bowlí.

Pokud možno čerstvé ananasy, které především nesmí míti vyschlé slupky, umyjí se čistě ve vlažné vodě a čistým šátkem osuší. Oloupají se červené slupky a vše, co se ku konservování v koláčcích nehodí vyvař tyto tak zvané

odpadky asi 20 minut za přidání $^1/_2$ litru vody na jeden prostředně velký ananas a $^1/_2$ kg cukru na $^1/_2$ litru vody, proceď nabytou šťávu mulovým filtrem. Naplniti a zavříti.

Dobré koláčky ananasové se zahřejí málem cukrové vody na 70–75 ° C a nechají se při této teplotě asi 5 minut pařiti, pak se naplní do malých sklenic a zavrou.

Pomeranče.

Dobré, ne přezralé plody se zbaví slupky a bílé vrstvy, vyloupají se zrna a rozdělí se. Přidá se cukr, ohřeje až do varu, nechá při této teplotě asi 1 minutu táhnouti, za horka se naplní a uzavře.

Hrušky.

Z oněch mnohých druhů hrušek, které máme, nehodí se všechny ku konservování. Nutno vzíti druhy, které mají kořennou chut, co možno pevnou, ale ne kamenitou dužinu a zůstávají při vaření bílé. V různých částích země jsou to bergamotky, královniny (Queen) a nejlepší jsou William Christovy hrušky. Hlavně přijde na to, aby měly hrušky na zavařeninu správný stupeň zralosti. To jest, když smáčkneme-li plod při stopce, tento jen málo povolil. Jadra musí býti temně hnědá.

Hrušky se při Saxování oloupají, což se má díti bronzovým nožem. Velké plody se rozpůlí nebo rozčtvrtí, jáderník se v tomto případě odstraní. Stopky se poněkud zkrátí, ostrouhají a dají do studené vody, které se přidá něco kyseliny citronové, aby plody nezhnědly. Hrušky se dají do vařícího roztoku cukru, zahřejí se na 85–90 ° C po případě 1–2 minuty vařiti. Naplniti spolu se šťavou a zavříti.

Zelené fazole — Fazole voskové!

Zelené fazole se rozkrájejí a lehce vaří. Na jeden litr krájených fazolí přidají se asi 2 lžice nejlepšího vinného octa, naplní se do sklenic a uzavrou.

K přípravě salátu upravují se fazole s olejem, cibulkou, pepřem a solí několik hodin dříve.

Při přípravě jako zelenina nebo příkrm k masu sleje se voda a připraví se jako obvykle.

Jahody.

Vezmi pouze pěkné, zralé zahradní jahody s pevnou dužinou. Polozralé, se zelenavými místy, nebo přezrálé, které již pouští šťávu, se nehodí. Stopky se odejmou aniž by byl vyňat kalíšek. Umyj plody, dej je do vařícího roztoku cukru a naplň při 75 ° C.

Jahody ve vlastní šťávě.

Dobré, zralé jahody zbaví se stopek, vyperou se, posypou hodně roztlučeným cukrem a dají se pokryty šátkem na noc do sklepa. Vylučivší

Po naplnění ihned uzavříti!

se šťáva se druhého dne slije a přivede do varu. Syrové jahody se poněkud ohřejí, naplní do horkých sklenic, zalijí se vařícím roztokem cukru a ihned se zavrou.

Jahodová šťáva.

Jednej jako u malinové šťávy.

Okurky.

Slané okurky: Polovzrostlé, nepoškozené okurky se vyperou, dají na 24 hodin do nádoby s vodou, aby hořké látky byly jim odňaty. Pak jako obyčejně vloží se s potřebným kořením do kamenné nádoby, jakmile jsou úplně prosáklé kyselinou, nechají se i s kořením 10 minut na 80–85° C zahřáti, pak se naplní do velkých sklenic a uzavrou.

Okurky s octem: Jednej jako při slaných okurkách, jen vezmi k naložení místo čisté vody vodu octovou. Ohřej na 75–80° C a zavři.

Hořčicové okurky: Zvolí se zralé, ne přezralé okurky některého hadovitého druhu. Oloupají se, jádra se vyjmou, rozkrájejí se na pruhy prst dlouhé a široké na dva prsty, dají se do mísy, dobře osolí, nechají se celou noc státi. Druhého dne se okurky osuší, přidají se bílá hořčicová zrnka, malé kousky křenu, malá cibulka a polijí se vychlazeným vinným octem. Zahřeje se 5 minut na 80–85° C, naplní a zavře.

Cukrové okurky: Jednej jako u hořčicových, jenom ku polití vezmi vychladlý cukrový roztok (750 gramů cukru na 1 litr octa) přidej trochu skořice a hřebíčku, zahřej 5 minu na 75–80° C, naplň a zavři.

Borůvky.

Vybrané se vyperou, dají odkapati, pocukrují se, ohřejí se ve vlastní šťávě (aniž bychom přidali vodu) na 90–95° C. Naplní se do horkých sklenic nebo lahví a uzavrou.

Maliny.

Čistě vybraná polijí se v kameninovém hrnci roztokem cukru a pomalu na 75° C zahřejí, naplní a zavrou.

Ostružiny: Jednati jako u malin.

Malinová šťáva.

Čistě vybrané dají se do kameninového hrnce a sice po vrstvách s tímže množstvím cukru jako maliny až je hrnec plný. Ten se nyní odstaví na 36 hodin. Pak se dá šťáva plodů procediti žíněným sítem; plody se nesmí lisovati. Šťáva se filtruje filtrovacím papírem, zahřeje na 90° C, naplní a zavře.

Bezinky.

Zralé, pěkné temně červené bezinky, když jsme byli vystřihli nůžkami silné stopky, se vyperou ve studené vodě, přidá se $^1/_2$ litru vody na $1^1/_2$ kg bezinek, zahřeje se na 80° C a nechá se při této teplotě $^1/_2$ hodiny při

stalém míchání pařiti, až všechny bezinky se stanou kaší; vaření jest se uvarovati. Pak se vše prolije lněným pytlíkem. Nyní se šťáva zahřeje zase na 80° C, naplní a zavře.

Rybíz.

Vezmi velkoplodé druhy ať červené, žluté nebo černé. Hrozny se rychle vyperou, plody opatrně očešou a nacukrují. Česání se může díti rukou nebo vidličkou. Dá se na mírný oheň, ohřeje se ve vlastní šťávě na 75–80° C, naplní a zavře.

Třešně.

Velkodužinaté, nečervivé, kyselé nebo sladké třešně se vyberou, stopky se odstraní, pecky se vyndají a vyperou. Třesně se dají do roztoku cukru, přivedou se na 80–85° C, naplní a zavrou. Saxované třešně mají podivuhodné aroma a zachovají dobře svoji barvu. Vezmi podle svého mínění více nebo méně cukru.

Kyselé třešně: Přidej dle chuti octa, hřebíčku a něco skořice.

Kornelky

Jednej jako u třešní.

Tykev (dyně).

Oloupej, odstraň jaderník, rozřež dužinu na pruhy, nebo vypíchni koule. Spař a opláchni. Pak uvař v octové vodě, do které je přidán cukr, hřebíček a zázvor, až jsou skelnaté; naplní se a uzavře.

Melouny.

Ne příliš zralé melouny se rozdělí, zbaví se zrn a dřeně, oloupají a rozkrájí na nepříliš tenké kousky. Ty se posypou cukrem, nechají přes noc státi, pak se ohřejí až k varu, naplní a zavrou.

Mirabelky.

Zlatožluté, ne příliš velké mirabelky zbaví se stopky, polijí studeným roztokem cukru a na mírném ohni na 80–85° C zahřejí. Při této teplotě nechají se 2–5 minut táhnouti. Naplň a zavři.

Broskve.

Dobré, zralé, ale ještě pevné broskve s bílou dužinou se oloupají (viz meruňky), rozpůlí, pecky se vyndají, polijí se dosti silným roztokem cukru a zahřejí na 80–85° C. K zlepšení aroma rozbije se do každé sklenice 6 pecek. Zrna se oloupají a tak do sklenic naplní, aby jich nebylo z venčí viděti.

Uschovati v temnu a studenu.

Švestky.

Co možno čerstvě česané, ne přezralé švestky se zahřejí s vodou a cukrem na mírném ohni na 80–85 ° C. Naplní se a zavrou. Rovněž tak dají se připraviti švestky, zbavené pecek a oloupané.

Brusinky.

Čistě vybrané a vyprané se dobře nacukrují a bez přísady vody na 100 ° C zahřejí a po přejití varu ihned naplní.

Kdoule.

Co možno vzrostlé plody zbavíme šátkem chmýří, oloupeme, rozřežme na čtvrtky, odstraníme jadérník, dáme je do silného vařícího roztoku vody cukrové, necháme vařiti až změknou, naplníme a zavřeme.

Ringle.

Ještě tvrdé, ale dobře vyvinuté plody, zbavíme stopek a když jsou dobře vyprány, propíchejme je špičatým dřívkem a v jakémkoli hrnci studeným roztokem cukru polijeme, pak na 80–85 ° C ohřejeme. Naplň a zavři.

Reveň.

Očistěná, oloupaná, na tyčinky nebo kostky rozřezaná reveň, posype se cukrem, přidá se něco vanilky, bez přísady vody se přivede do varu. Naplň a zavři.

Řípa (červená).

Červená řípa se uvaří ve slané vodě na měkko, oloupe a rozřeže na koláčky, dá se do vařící vody, do které se přidá několik lžic octa, něco zrnek kmínu a několik kousků křenu. Když bylo dosaženo zase bodu varu, naplní se a zavře.

Celer jako salát.

Rozkrájej celer na koláčky, uvař v octové vodě s přísadou trochu cukru a soli na měkko. Naplň do horkých sklenic a zavři.

Srstka (angrešt) nezralá.

Malé plody s tenkou slupkou dají se do vařícího roztoku cukru a nechají se při 80–85 ° C asi jednu minutu táhnouti, naplní se a uzavrou. Propíchne-li se slupka dříve dřevěnou jehlou, nepuknou plody při zahřátí a podrží svůj tvar.

Srstka (zralá).

Sterilisuje se právě tak jako nezralá.

Po naplnění ihned uzavříti!

Rajská jablka.

Vezmi dobrá, zralá, ale ještě pevná jablka. Pak jich vezmi zprvu právě tolik, kolik se jich vejde do sklenice, vhoď je do vařící slané vody a ponech je tam jenom tak dlouho, až dosáhnuto teploty asi 90° C. Naplň do sklenic a polij vařící slanou vodou. Bylo by nesprávno, hned všechna rajská jablka, která chceme saxovati, hoditi do vařící vody. Učiňme tak po sklenicích, neboť jablka potřebují jen docela krátkou dobu zahřátí.

Kaše z rajských jablek.

Pěkná, čerstvá rajská jablka se vyčistí, zahřejí ve vlastní šťávě na 75–80° C, naplní do horkých sklenic a zavrou.

Citrony.

Rozříznuté nebo celé citrony se dají do vřelých sklenic a ihned se uzavrou. Tak se drží dlouho, mají-li však déle se držeti, nutno je zbaviti žlutých a bílých slupek a jader. Žluté slupky mohou se udržovati při svěžesti v konservovací sklenici.

Citronová šťáva.

Čerstvé plody se lisují, šťáva se vlije do horkých sklenic a hned se uzavře.

Cibule.

Ze mnoha druhů cibule hodí se k sterilisování jenom malá perlová cibulka čili bílá »Queen Viktoria«. Oloupe se čistě, dá do hrnce a polije se nejlepším vinným octem; zahřej 5 minut na 85–90° C, naplň a zavři.

Konservování za studena.

Saxování másla.

K tomu potřebné sklenice se ohřejí ve vodní lázni na 100° C, a úplně čerstvé a dobře vody zbavené máslo se do horkých sklenic vmačká. Máslu neškodí, když se částečně rozpustí. Když byl okraj sklenice horkou vodou dobře vyčistěn, přiloží se horké gumové kroužky a příklopy, uzavře se odnětím vzduchu jak v příkladě I. řečeno. Zabalíme do papíru neb hadříčku a v temnotě uschováme. Pozor, aby máslo nevstupovalo do násosky. Stalo-li se tak přec, musí tato býti horkou vodou vypařena.

Takto konservované máslo udržuje se jistý čas čerstvé. Trvání svěžesti záleží zcela na tom, při jaké teplotě nádoby se uchovají, ale jistě více měsíců jsou-li uchovány ve chladných, temných místnostech.

Tímže způsobem dají se po jistou dobu udržeti čerstvými: ovocné šťávy, saláty, majonézy, pečivo, citrony, čerstvé a uzené uzenky, šunka, okurky, salát z rajských jablek, jahody v cukru, sádlo, margarin, sýr, tvaroh, nářez, uzený špek, syrový špek, med, pečivo, bramborový salát, kvasnice, hořčice atd.

SVK Ústí n. L.

P. T.

Přiloženě odesílám objednanou pumpičku na zavařování a konservování. Jelikož odesílám přístroj n e j n o v ě j š í soustavy, kde mám svůj patentovaný a zákonem chráněný vaccuometr /hodiny/, pozmění se i z části přiložený návod a sice tak,

že máme-li dosíliti 100% vyssátí vzduchu, musíme pumpovati tak dlouho, až se samočinně okénko na hodinách plně začerní /Objeví se černý bod./.

Jinak se na návodě nic nemění a vše v obsahu návodu zůstává stejné.

Prosíme, abyste si laskavě tuto maličkost zapamatovali, event. tento dodatek si laskavě k návodu přiložili.

Přejíce Vám plného úspěchu, znamenám se k dalším službám

František L i š k a .